

●

P 6・8・9

肉料理

P 10・11

シャルキュトリー / チーズ

P 12

ちょっとした前菜

P 13・14・15

前菜

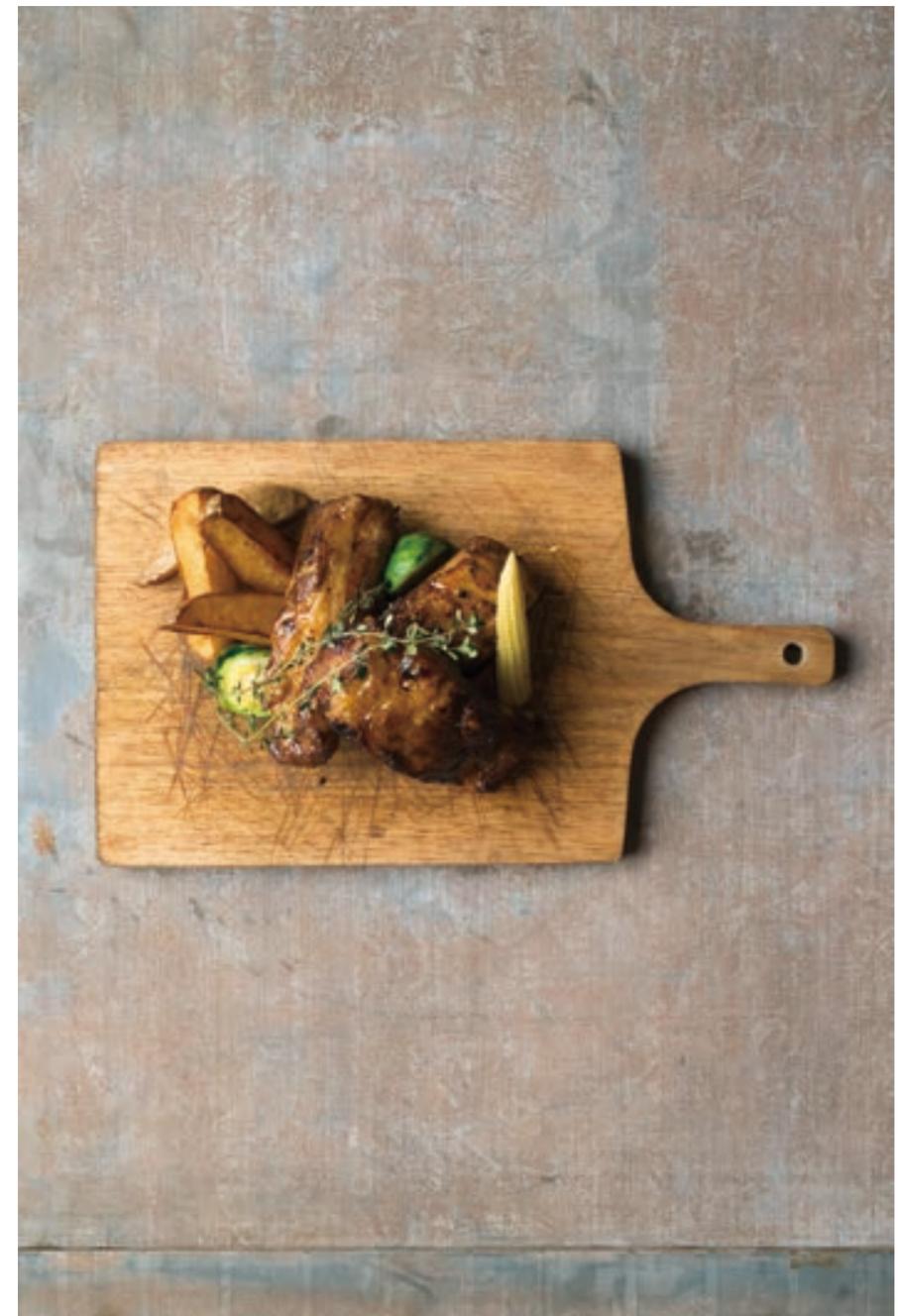
P 18

サラダ

P 19

ご飯 / パン / デザート

●





The Meat

〔肉料理〕

美味しいお肉に出会ってほしい!!
「me at park」そんな想いで
肉好きのための肉好きによるお肉を
是非お召し上がりください!!



熟成肉の網焼き

Today's roasted aged meat

1,480~

旨みが凝縮したステーキ肉をご堪能ください。
毎日数種類の熟成肉をご用意しております。別紙をご参照ください。
ご説明いたしますのでスタッフにお気軽にお尋ねください!

当店の表示価格は全て税抜き価格です。



その1

熟成は骨付きに限る!!

- ・骨付きで熟成させることで過度にお肉の水分を飛ばす事なく、じっくり熟成できます。
- ・骨を外す時にできる包丁傷がないため、必要のない菌がつかず安全に熟成できます。
- ・乾燥による肉の縮小を骨が守ってくれるのでお肉へのダメージを抑え、より風味と旨味を保ってくれます。

その2

信頼できるお肉屋さんと 共同で熟成!!

- ・と畜からすぐに熟成ができる事でより安全に熟成を開始できます。
- ・お肉屋さんの協力により、安定した熟成日数をもうけ、熟成肉の味わいをしっかり楽しめます。

その3

特注の熟成庫で 熟成具合を見極める!!

- ・店内にある特注の熟成に適した環境を保てる熟成庫で、最終仕上げの熟成を毎日チェック。
- ・一番美味しい時期を見極めてご提供します。

その4

熟成肉の美味しさを 最大限引き出す究極の火入れ!!

- ・中心までしっかり火は入れますが、お肉にストレスをかけないように、焼いては休ませるを繰り返し低温でじっくり焼き上げます。
- ・究極のミディアムレアの焼き加減でご提供します。

熟成の具合を日々研究し、さらにお肉屋さんとの熟成談義を行い、
切磋琢磨し日々熟成の完成度を高めていきます。
当店の熟成肉はさらに進化していくことをお約束します!



厚切り牛タンのオーブン焼き

Oven Grilled Tick Tongue

1,380

牛タンの一番厚い部分のみを厚切りにカットし、オーブンでじっくり焼き上げました。



熟成塩豚のオーブン焼き

?????

1,280

岩塩で熟成させた塩豚を、低温でじっくり丁寧に焼き上げました。



仔羊とクスクスとラタトゥイユ

Lamb, Couscous and Ratatouille

1,850

骨付きのローストした背肉、ラタトゥイユとクスクスに仔羊の旨みをふくました一皿。

火入れの極み

シェフがこだわりの技術で丹念に焼き上げます!!

肉は、出来るだけ柔らかい火で火入れすることで、肉汁を閉じ込め、ジューシーで柔らかく焼き上げることができます。その為、焼き上がるまで少し時間を頂戴しますが、こまめにオーブンの出し入れを繰り返して、その肉の余熱でじっくり火入れを行います。火入れの極みです。また、ミネラル分のとても多い天然塩を使い焼き上げることで肉本来の味をお楽しみいただけます。



スペアリブのロースト

Roasted Rib

1,280

クミン、コリアンダー、パプリカ、シナモンなどモロッコ風のスパイスでマリネして、焼き上げました。



鴨フィレ肉のロースト

Roasted Duck Fillets

1,680

ジューシーでしっとり柔らか、深いコクと味わいです。



Handmade Dip Sauce

自家製ディップソース

3種盛り合わせ
3 Types of Dip Sauce

420

単品
Single

150

- | | |
|---------------|-------------|
| 1. エジプト塩 | 5. パクチーのマリネ |
| 2. ハイビスカス塩 | 6. 麻辣ソース |
| 3. ガーリックバター | 7. 和風黒胡椒 |
| 4. 有馬山椒とバルサミコ | 8. 本日のソース |

Charcuterie

〔シャルキュトリー〕

本日のシャルキュトリーの盛り合わせ

Charcuterie Plate 1,480

自家製レバームース

Chicken Liver Mousse 580

しっとりなめらかでコク豊かに仕上げました。
二度漉しすることにより、とてもなめらかな口当たりです。

自家製パテ ドカンパーニュ

Pate de Champagne 680

低温湯煎焼きによりしっとりとした仕上がりです。

自家製ゼリー寄せ

Pork Aspic 780

多種の部位をベースにしたゼリー寄せです。

スペイン産ハモンセラーノ(生ハム)

Ham 980

しっとりした味わいとまろやかな風味が美味しい、スペインを代表する生ハムです。

スペイン産フエ(サラミ)

Salame 780

スペイン・カタルーニャ地方の伝統サラミです。白豚の合びきと胡椒やスパイスの腸詰め、チーズのような香りが広がります。

スペイン産イベリコ(サラミ)

Iberico Salame 780

パプリカをはじめスペインの伝統調味料を加えて作られたチョリソです。イベリコ豚特有の深いコクと旨みを味わえます。



Cheese

〔チーズ〕

3種の盛り合わせ

3 Types of Cheese 980

5種の盛り合わせ

5 Types of Cheese 1,280

毎日数種類のチーズをご用意しております。別紙ご参照ください。
スタッフにお気軽にお尋ねください！

Mini Appetizers

〔ちょっとした前菜〕

ミニトマトの味噌タプナード

Tomato and Miso Tapenade 399

オリーブとアンチョビで作ったペーストに、味噌をプラスして甘味と旨味を豊かに仕上げ、ミニトマトと和えました。

色々なきのこのハーブマリネ

Herb Marinade Mixed Mushrooms 399

ハーブの香りをきかせたシンプルなきのこマリネです。コリアンダーシードとフレッシュなレモンの香りです。

紫キャベツとベーコンの煮込み

Red Cabbage and Bacon Stew 399

りんごの酸味とベーコンの塩味、ジャガイモや紫キャベツの野菜の甘みが調和。ワインのつまみにぴったりです。

オリーブ

Olive 399

お酒のおつまみにどうぞ！

青唐辛子の酢漬け (ギンディージャ)

Pickled Green Peppers 399

ピリッと辛さと酸味が肉料理に合います！

Appetizers

〔前菜〕

ポテトサラダ

Potato Salad 480

生たらことジャガイモのサラダ。オリーブオイルをたっぷりかけて。

丸ごとトマトの紅茶マリネ

Pickled veggies and original pork 600

丸ごとのトマトを、ふわっとアールグレイが香るさっぱりとしたマリネ液に浸しました。

春菊とブルーチーズのきのこ炒め

Shungiku and Mushroom Fried with Blue Cheese Sauce 780

きのこをブルーチーズでさっと炒め、生の春菊にのせました。クセになる味わいです。



丸ごとトマトの紅茶マリネ



色々野菜と自家製塩豚のピクルス

色々野菜と自家製塩豚のピクルス Pickled Veggies and Original Pork 680

しょうがをピリッと効かせ、色鮮やかな野菜をピクルスにしました。
自家製の塩豚ハムと併にお召し上がりください。

ウニの肉巻き、赤ワイン酢飯の包み Sea urchin sushi roled by beef 980

肉でウニを巻く贅沢コラボ。ウニのまろやかな甘さと肉の甘さ、ダブルの甘さが、みょうが、味噌、しょうがのアクセントを効かせた、赤ワイン風味のシャリとよく絡みます。

一口ラムの春巻き (仔羊のパートフィロ包み) Ram Spring Rolls 800

パイ生地よりもサクサクのパートフィロの食感と、ラムのジューシーで柔らかな食感。



一口ラムの春巻き (仔羊のパートフィロ包み)



ウニの肉巻き、赤ワイン酢飯の包み



フォアグラと豚足のコロッケ

燻製レバーのパクチー風味 Smoked Liver with Coriander 850

低温で仕上げたしつとりと燻製したレバー、にキャラメリゼしたシェリービネガーのソースで。パクチーのサラダといっしょにどうぞ。

フォアグラと豚足のコロッケ Rich Croquettes of Foie Gras and Pork Perritos 650

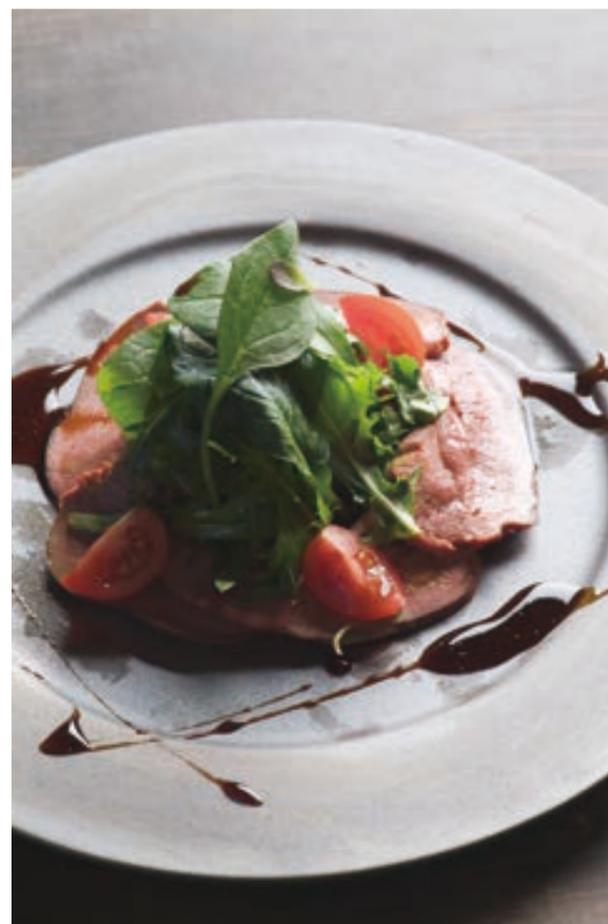
柔らかくゆでた豚足とフォアグラの濃厚な味わいをジャガイモで包みあげました。

本日のオムレット Today's Fluffy omelet 650

とろとろのオムレットです。
詳細は、スタッフにお尋ねください。

ポテトフライ Chips 500

外はカリッと！中はほくほく。



燻製レバーのパクチー風味



Salads

[サラダ]



赤いサラダ

焼きシーザーサラダ

Caesar Salad 880

ロメインレタスをベーコンと共に焼き上げました。
チーズのきいたシーザードレッシングとボイルした卵で。

赤いサラダ

Red Salad 780

季節の赤い食材をふんだんに使ったサラダです。

me at park 特製オリジナルサラダ

Salad with House Dressing 980

玉ねぎ、りんご、すりごまをたっぷり使った自家製ドレッシングをかけたローストビーフのサラダです。



シーザーサラダ

当店の表示価格は全て税抜き価格です。

Rice/Bread

[ごはん / パン]

ガーリックおじや

Rice with Sopa de Ajo 980

ニンニクスープでご飯を煮込みました。メにどうぞ！

ライス

Rice 200

バゲット

Baguette 200

ガーリックトースト

Garlic Bread 330

Dessert

[デザート]

りんごのコンポート

Apple Compote 580

りんごをコンポートにしました。アイスと共にどうぞ。

ホーキーポキー

Hokey Pokey 480

新鮮な生乳をふんだんに使用したアイスクリームにカリカリッとキャラメルキャンディーを混ぜ込んだ濃厚アイスです。

フレンチトースト

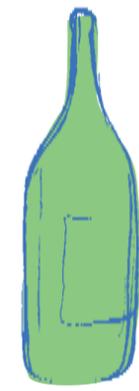
French Toast 880

ふわふわのフレンチトーストです。
塩バターと一緒に食べるととろけるおいしさです。

当店の表示価格は全て税抜き価格です。







●

P 1

生ビール / シードル

P 2・3

酎ハイ / ハイボール / サングリア / リキュール

P 4・5

オリジナルカクテル

P 6・7

ウィスキー / ラム / テキーラ / クラフトジン / ソフトドリンク

P 8

スパークリングワイン / 白ワイン / 赤ワイン
オレンジワイン / シェリー / 日本酒

●

Draft Beer

[生ビール]



Kirin Ichiban
一番搾り 500

Kirin Stout
スタウト (黒ビール) 500

Half&Half
ハーフ&ハーフ (一番搾り&スタウト) 500

Heineken Extra Cold
ハイネケン エクストラコールド 600

Yonayona Ale
よなよなエール 700

Guest Beer
ゲストビール Ask

Guinness (Can)
ギネス (サージャー) 600

Corona (Bottle)
コロナ (ボトル) 600

Cidle

[シードル]



Hard Cidre
ハードシードル 500

Twice Apple
トワイスアップル 650
(ハードシードル、りんごジュース)

Peach Cidre
ペッシェシードル 650
(ハードシードル、ピーチネクター)

Darjeeling Cidre
ダージリンシードル 650
(ハードシードル、ティフィン、クランベリージュース)

Shochu Cocktails

[耐ハイ]

Shochu with Oolong Tea ウーロンハイ	450
Shochu with Jasmine Tea ジャスミンハイ	450
Shochu with Green Tea 緑茶ハイ	450
Shochu with Tomato Juice トマトハイ	450
Shochu with Lemon Juice レモンサワー	450
Shochu with Lime Juice ライムサワー	450
Shochu with Orange Juice オレンジサワー	450
Shochu with Grapefruit Juice グレープフルーツサワー	450

Highball

[ハイボール]

Highball ハイボール	450
Ginger Highball ジンジャーハイボール	500
Coke Highball コークハイボール	500



Sangria
[自家製 サングリア]

Sangria Rosso
赤サングリア

Glass グラス	650
Pitcher ピッチャー	1,800

Sangria Bianco
白サングリア

Glass グラス	650
Pitcher ピッチャー	1,800

Liqueur

[リキュール]

Campari カンパリ	500	Suzu スーズ	500	Southen Comfort サザンカンフォート	500
Jagermeister イエーガーマイスター	500	Tiffin ティフィン	500	Amaretto アマレット	500
Yoghurt ヨーグルト	500	Kahlua カルア	500	Frangelico フランジェリコ (ヘーゼルナッツ)	500
Nocello ノチェロ (クルミ)	500	Mozart モーツァルト (チョコレート)	500	Dita ディタ	500
Cassis カシス	500	Peach ピーチ	500	Baileys ベイリーズ	500
Aperol アペロール	500	Malibu マリブ	600	Green Banana グリーンバナナ	500
Black Pineapple ブラックパイナップル	500	Pear ペア (洋梨)	500	Apricot アプリコット	500
Melon メロン	500	Mango マンゴー	600	Awamori Cafe 泡盛コーヒー	500
Chartreuse Jaune シャルトリュエズ・ジョース	600	Chartreuse Vert シャルトリュエズ・ヴェール	600	Chambord シャンポール (ブラックベリー)	600
Limoncello リモンチェット	600				

Soda ソーダ	Tonic Water トニックウォーター	
Coke コーラ	Oolong Tea ウーロン茶	+ 100-yen
Ginger Ale ジンジャーエール (甘口・辛口)		

Orange Juice オレンジジュース	Apple Juice アップルジュース	
Grape Fruit Juice グレープフルーツジュース	Cranberry Juice クランベリージュース	+ 150-yen
Pineapple Juice パイナップルジュース	Acai Mix Juice アサイーミックスジュース	
Mango Juice マンゴージュース	Milk ミルク	

Fever-Tree Tonic Water フィーバーツリー トニックウォーター	
Fever-Tree Ginger Beer フィーバーツリー ジンジャービア	+ 250-yen
Red Bull レッドブル	

Specialty Cocktails

[オリジナルカクテル]



Cotton Candy Champagne Cocktail
コットンキャンディーシャンパンカクテル
(コットンキャンディー、フルーツ、スパークリングワイン)
グラスの中には、ふわふわの綿菓子。スパークリングワインを注ぐと Me at park おすすめのカクテルです！
まずは1杯どうぞ！

800



Ruppy
ラッピー
(ラム、ホッピー)

下町と南米の運命的な出逢い。
なか(ラム) ¥250、そと ¥250

500



Jamaican Cooler
ジャマイカンクーラー
(ラム、ソーダ、ジンジャー、ライム)

ジャマイカラムの豊かな風味と柑橘の爽やかさ。

650



Tampico
タンピコ
(カンパリ、コアントロー、トニック)

カンパリのほろ苦さが心地いいクラシックなカクテル。

650



Woo-Woo
ウーウー
(ウォッカ、ビーチリキュール、クランベリージュース)

ビーチとクランベリーの女性にもオススメの甘酸っぱいカクテル。

650



Royal Honey Chai
ロイヤルハニーチャイ
(ブランデー、チャイシロップ、ハチミツ、ミルク)

蜂蜜入りのチャイ風カクテル。ホットもできます。

750



Limoncellomoni
リモンチェッロモーニ
(リモンチェッロ、グレープフルーツ、トニック、レモンビール)

シチリア産レモンとグレープフルーツでサッパリと。仕上げのレモンビールが香ります。

750



Chilcano Classic
チルカノクラシック
(ビスコ【白ブドウの蒸留酒】、ジンジャーエール、ライム)

ペルー伝統のビスコを使った南米で愛されるカクテル。

750



Taormina
タオルミナ
(メロンリキュール、洋梨リキュール、パインジュース)

映画「グランブルー」でも有名なリゾート地タオルミナをイメージしたトロピカルなカクテル。

750



Watermelon Salty Dog
スイカのソルティドック
(ウォッカ、スイカシロップ、グレープフルーツジュース、塩)

ソルティドックにスイカのフレーバーをプラス。

800



Craft Gin & Tonic
クラフトジントニック
(クラフトジン、トニック、ライム)

少量生産の個性豊かなジンを使ったジントニック。

800



Suze Cucumber Spumoni
スーズ・キュウカンバースプモーニ
(スーズ、グレープフルーツジュース、トニック、キュウリ)

スーズとキュウリが好相性◎

800



Tequila Masala Coke
テキーラマサラコーク
(テキーラ、コーラ、スパイス、ジンジャー)

数種類のスパイスと生姜が刺激的！

800



Bloody Sam
ブラッディサム
(ジン、フレッシュトマト、トニック、ハラペーニョ、バルサミコ酢)

生のトマトを使用！バルサミコ酢とハラペーニョのアクセントがクセになります。

800



Shikuwasa American Lemonade
シークワーサーアメリカンレモネード
(シークワーサーレモネード、赤ワイン)

定番のアメリカンレモネードをシークワーサーで。

850



Jack Rose
ザクロとリンゴのジャックローズ
(カルバドス、アップルジュース、レモンジュース、グレナデン)

リンゴのブランデー、カルバドスを使ったショートカクテル。

850



Blood Orange Earl Grey Mojito
ブラッドオレンジアールグレイモヒート
(ラム、ブラッドオレンジジュース、ミント、アールグレイ)

ブラッドオレンジとアールグレイ茶葉を使った華やかなモヒート。

850



Apple Green Tea Mojito
アップルグリーンティモヒート
(ラム、アップルジュース、ミント、緑茶)

緑茶の香りと爽やかミントのモヒート。

850

Frozen

[フローズンカクテル]



Allamanda
アラマンダ
(マンゴーリキュール、ヨーグルトリキュール、パッションフルーツシロップ、マンゴージュース、クランベリーゼリー)

マンゴーとパッションフルーツの南国フローズンカクテル！

950



Italian Nuts Cafe
イタリアンナッツカフェ
(カルア、アマレット、フランジェリコ、バニラアイス、ミルク)

3種類のナッツリキュールとバニラを合わせたデザートのようなフローズンカクテル。

950



Fresh Kiwi Salty Dog
フレッシュキウイソルティドック
(ウォッカ、フレッシュキウイ、グレープフルーツジュース、塩)

フレッシュのキウイで作る、凍ったソルティドック。

950



Avocado Lakatan
アボカド・ラカタン
(テキーラ、アボカド、バナナ、ハチミツ、ミルク)

アボカド、バナナを使った濃厚な味わい。

950



Ice Age Mojito
アイスエイジモヒート
(ラム、コアントロー、ライム、ミント)

ミントごとブレンダーで混ぜ合わせる氷点下モヒート。

950

Whisky

[ウイスキー]

FUJI-SANROKU 富士山麓	400	Talisker 10y タリスカー 10年	700
Hakusyu Non Age 白州ノンエイジ	700	Laphroaig 10y ラフロイグ 10年	700
Yamasaki Non Age 山崎ノンエイジ	700	The Macallan 12y ザ・マッカラン 12年	800
From The Barrel フロム・ザ・バレル	700	Highland Park 18y ハイランドパーク 18年	1,500
Johnnie Walker Black ジョニーウォーカーブラック	600	Maker's Mark Red Top メーカーズマークレッドトップ	600
Chivas Regal Mizunara シーバズリーガル ミズナラ	700	Woodford Reserve ウッドフォードリザーブ	700
Glenmorangie Original グレンモーレンジ・オリジナル	700	Four Roses Platinum フォアローゼズプラチナ	900

Rum

[ラム]

Appleton 12y アプルトン 12年	600	Cor Cor コルコル	600
Captain Morgan Tatoo キャプテンモルガンタトゥー	700	Cor Cor Agricole コルコルアグリコール	800
Red Rum レッドラム	700	Ie Rum Santa Maria Gold イエラム サンタマリア ゴールド	600
Ron Zacapa Centenario ロンサカパセンテナリオ	800	Ie Rum Santa Maria Crystal イエラム サンタマリア クリスタル	600

Tequila

[テキーラ]

Tres Magueyes Blanco トレスマゲイヤスブランコ	500	Cuervo 1800 Anejo クエルボ 1800 アネホ	900
---	-----	---	-----

Craft Gin

[クラフトジン]

クラフトジンとは小規模メーカーによる少量生産で丁寧に作られるジンで、
薬草成分を加えるため、作られる工房によって加えるボタニカルのバランスが異なります。
作り手や工房ごとの味わいの違いを楽しめ、
昨今ヨーロッパやアメリカを中心に世界的な盛り上がりを見せています。

Poli Marconi 46 ポリ・マルコーニ 46 <small>イタリア、グラッパメーカーのポリ社が作るジン。 ジュニパーやブドウ（モスカート種）が華やかに香ります。</small>	700	Filliers Dry Gin 28 フィラーズ 28 <small>1928年にベルギーで誕生したフィラーズ28は28種類のボタニカルを コッパーポットスチルで極少量単位で作るスモールバッチジン。</small>	800
VL92 Gin VL92 ジン <small>ジュニパー、アプリコットの種子、ビターオレンジピール、 そしてコリアンダーの葉を使用したフレッシュなジン。</small>	700	Filliers Dry Gin 28 Tangerine フィラーズ 28 タンジェリン <small>フィラーズ28をベースにバレンシア産のタンジェリンオレンジ を使って5回蒸留した季節限定品。</small>	800
Santamania London Dry Gin サンタマニアロンドンドライジン <small>マドリードのサンタマニア蒸留場で作られる ブドウ（テンプラニリーヨ種）をベースに作られるジン。</small>	700	Upper Cut Dry Gin アッパーカットドライジン <small>3000のレシピを持つカクテルの偉人、オランダのバーテンダー、 マヌエル・ウーテルス氏が作るジン医薬品が発達する前の忘れられた 数種類のスパイスとハーブから作られた複雑な風味のドライジン。</small>	900

Soft Drinks

[ソフトドリンク]

Grape Juice (Red・White) ワイン用ブドウのブドウジュース (赤・白)	700	Coca Cola コココーラ	350
Cranberry Juice クランベリージュース	400	Ginger Ale ジンジャーエール (甘口・辛口)	350
Salt-Free Tomato Juice 無塩トマトジュース	400	Oolong Tea ウーロン茶	350
Brad Orange Juice ブラッドオレンジジュース	400	Shikuwasa Lemonade シークワーサーレモネード	500
Mango Juice マンゴージュース	400	Lemon Tonic レモントニック	500
Asai Berry Mix Juice アサイベリーミックスジュース	400	Passion Berry Soda パッションベリーソーダ	500
Orange Juice オレンジジュース	400	Virgin Cassis Orange バージンカシスオレンジ	500
Grape Fruit Juice グレープフルーツジュース	400	Mineral Water (Still・Sparkling) ミネラルウォーター (ガス有り・ガス無し)	700

Soda ソーダ
Tonic Water トニックウォーター + 100-yen
Ginger Ale ジンジャーエール (甘口・辛口)

Fever-Tree Tonic Water
フィーバーツリートニックウォーター + 250-yen
Fever-Tree Ginger Beer
フィーバーツリージンジャービア



Wines by the Glass

〔 グラスワイン 〕

Sparkling Wine 〔 スパークリングワイン 〕

Cotton Candy Chanpagne Cocktail 800
コットンキャンパンカクテル

グラスの中には、ふわふわの綿菓子。スパークリングワインを注ぐと
Me at park おすすめのカクテルです！まずは1杯どうぞ！

Codorniu Clasico Seco 700
コードーニュ・クラシコ・セコ (スペイン) *マカベオ、チャレッコ、パレリヤード

伝統品種を使用したフレッシュで爽やかな味わいが特徴。
柔らか口当たりのやや辛口の味わいです。

Orange Wine 〔 オレンジワイン 〕

Today's Orange Wine 950
本日のオレンジワイン

グルジア発祥の特殊な製法の白ワイン。料理と幅広く合わせやすいです。

Sherry 〔 シェリー 〕

Lustau Manzanilla 500
ルスタウ・マンサニージャ
軽快かつフレッシュな味わい。シーフードと相性抜群です。

Lustau Dry Oloroso 850
ルスタウ・ドライオロソ
焼き栗、ビターチョコを感じさせる凝縮した味わいメインとも相性◎

Lustau Cream 650
ルスタウ・クリーム
干しぶどうやオレンジピール、ナッツの風味の甘口シェリー。
通常のクリームと違い、ブレンド後さらに3年熟成。

Rice Wine 〔 日本酒 〕

Seasonal SAKE 850
季節の日本酒
季節ごとに旬の日本酒をご用意しています。詳しくはスタッフまで。

White Wine 〔 白ワイン 〕

Costiere de Nimes Blanc 500
コステイエール・ド・ニーム・ブラン (フランス・コート・デュ・ローヌ) *ルーキンスヴィオニエ、グルナッシュブラン
白桃、アーモンドの花のエキゾチックな香り。複雑さと十分な酸があります。

Adegas Valminor Albarino 700
アデガス・バロミニョール・アルバリニョ (スペイン・リアスバイシャス) *アルバリニョ
リンゴのコンポート、グレープフルーツの果実の香りジャスミンやハーブのニュアンス
生き生きとした酸とミネラル感のあるワインです。

Château Mercian Niitsuru Chardonnay 950
シャトー・メルシヤン新鶴シャルドネ (日本・福島) *シャルドネ
トロピカルフルーツや樽熟成由来する香ばしいアーモンド、焼いたパン、バター、
ナッツなどのニュアンスがバランス良く広がります。

Red Wine 〔 赤ワイン 〕

Coleccion Malbec 500
コレクションマルベック (アルゼンチン・カファジャテ) *マルベック
プラムやチェリーの香りとチョコレートやスパイスの調和のとれた味わい。

Mount Hermon Indigo 750
マウントヘルモン・インディゴ (イスラエル・ゴラン高原) *カベルネ・ソーヴィニヨン、シラー
赤果実と黒果実の風味に紅茶やスモークのニュアンス。風味豊かなミティアムボティです。

Domaine Bart Bourgogne Rouge 950
ドメーヌバールブルゴーニュルージュ (フランス・ブルゴーニュ) *ピノ・ノワール
素晴らしいラズベリーやイチゴの香り。
フレッシュな果実味が口いっぱいに広がり程よく酸味を伴ってバランスを描きます。

Château Mercian Nagano Merlot 950
シャトー・メルシヤン長野メルロー (日本・長野) *メルロー
メルローの熟した果実感とエレガントな味わいがバランス良く感じられ、
調和のとれた上品な味わいを楽しむことができます。